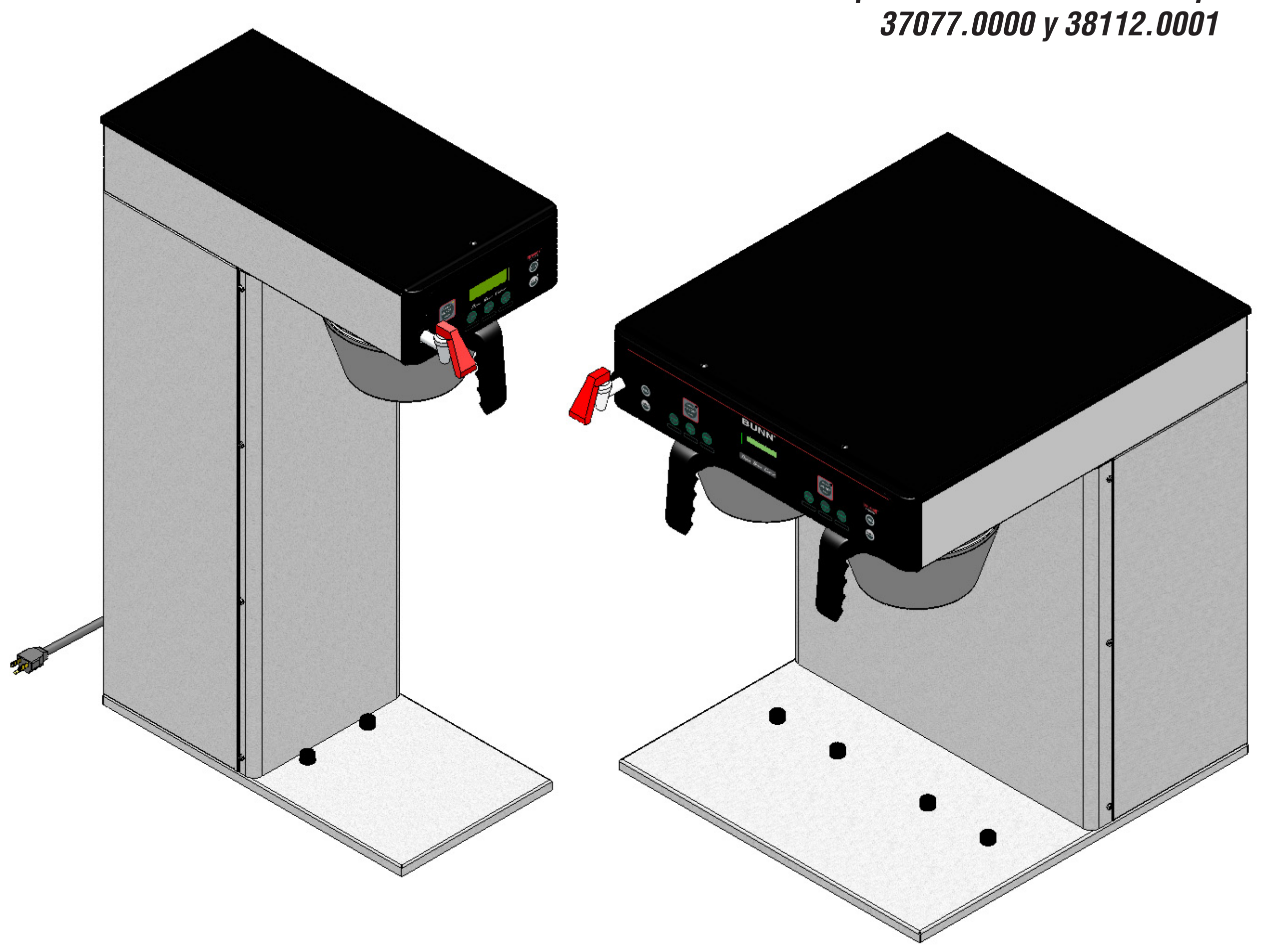
BUNN®

Antes de energizar este producto favor de leer todas las instrucciones de uso y conexion.

ICBA, ICBB,ICBC, ICB-DV, ICB Twin
Infusion Series®
con Smart Funnel®

Reemplaza a los manuales de operación: 37077.0000 y 38112.0001



MANUAL DE INSTALACIÓN Y OPERACIÓN

BUNN-O-MATIC CORPORATION

POST OFFICE BOX 3227
SPRINGFIELD, ILLINOIS 62708-3227
TELÉFONO: (217) 529-6601 FAX: (217) 529-6644

Para asegurarse de tener la revisión más reciente del Manual de Operación o ver el Catálogo Ilustrado de Piezas, el Manual de Programación o el Manual, de Servicio, visite el sitio web de Bunn-O-Matic, www.bunn.com. Este sitio es absolutamente GRATUITO y representa la manera más rápida de obtener las actualizaciones de catálogos y manuales más recientes. Para solicitar el Servicio Técnico, llame a Bunn-O-Matic Corporation al 1-800-286-6070.



GARANTÍA DE PRODUCTO COMERCIAL DE BUNN-O-MATIC

Bunn-O-Matic Corp. ("BUNN") garantiza el equipo que fabrica de la siguiente manera:

1) Todos los equipos excepto los que se especifican a continuación: garantía de 2 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.

2) El circuito electrónico y/o los tableros de control: garantía de 3 años tanto para las piezas como la mano de obra.

3) Los compresores del equipo de refrigeración: garantía de 5 años para las piezas y de 1 año para la mano de obra.

4) Los discos abrasivos del equipo moledor de café para que muela el café de acuerdo con el análisis granulométrico original de fábrica: tanto para las partes como la mano de obra garantía de 3 años o 30.000 libras de café, lo que se cumpla antes.

Los mencionados períodos de garantía rigen desde la fecha de instalación. BUNN garantiza que el equipo que fabrica estará comercialmente libre de defectos de material y de manufactura que pudieren existir en el momento de la fabricación y aparecer dentro del período de garantía pertinente. Esta garantía no se aplica a ningún equipo, componente o pieza que no haya sido fabricada por BUNN o que, a juicio de BUNN, haya sido afectada por uso indebido, negligencia, alteraciones, instalación u operación indebida, mantenimiento o reparaciones indebidas, daños o accidentes. Esta garantía está condicionada a que el Comprador 1) informe prontamente a BUNN sobre cualquier reclamo que se deba hacer bajo la presente garantía telefónicamente al (217) 529-6601 o por escrito a Casilla Postal 3227, Springfield, Illinois 62708-3227; 2) si BUNN lo solicitara, realice un envío prepago del equipo defectuoso a un local de servicios BUNN autorizado; y 3) reciba previa autorización por parte de BUNN estipulando que el equipo defectuoso se encuentra bajo garantía.

LA GARANTÍA ANTERIOR ES EXCLUSIVA Y EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, ESCRITA U ORAL, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN CIERTO FIN, PERO SIN LIMITARSE A ÉSTA. Los agentes, distribuidores o empleados de BUNN no están autorizados para modificar esta garantía o dar garantías adicionales que hagan responsable a BUNN. Según esto, las declaraciones hechas por dichos individuos, ya sean orales o escritas, no constituyen garantías y no se debe confiar en ellas.

Si BUNN determina a su propio juicio que el equipo no se ajusta a la garantía, BUNN, a su exclusiva elección mientras el equipo esté en garantía, 1) suministrará piezas de reemplazo y/o mano de obra sin cargo (durante los períodos de garantía correspondientes a las partes y mano de obra especificados anteriormente) para reparar los componentes defectuosos, siempre y cuando dicha reparación sea efectuada por un Representante de Servicios Autorizado de BUNN; o 2) reemplazará el equipo o reembolsará el precio de compra pagado por el equipo.

EL RECURSO DEL COMPRADOR CONTRA BUNN POR EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS OBLIGACIONES QUE SURGEN DE LA VENTA DE ESTE EQUIPO, YA SEAN ÉSTAS DERIVADAS DE LA GARANTÍA O DE CUALQUIER OTRA ÍNDOLE, SE LIMITARÁ, A EXCLUSIVA ELECCIÓN DE BUNN SEGÚN SE ESPECIFICA EN EL PRESENTE DOCUMENTO, A LA REPARACIÓN, EL REEMPLAZO O EL REEMBOLSO.

En ningún caso BUNN se hará responsable por cualquier otro daño o pérdida, incluyendo pero sin limitarse a, ganancias perdidas, ventas perdidas, pérdida de uso del equipo, reclamos de los clientes del comprador, costos de capital, costos de tiempo de parada, costos de equipos, instalaciones o servicios sustitutos, ni ningún otro daño especial, concomitante o emergente.

INTRODUCCIÓN

Este equipo percola café en una jarra o termo colocado bajo el mismo. El percolador puede presentar una llave auxiliar de agua caliente. El equipo debe usarse solamente en interiores sobre un mostrador o estante robusto y nivelado. Instálelo en un área donde no haya dispositivos de chorro de agua.

La cafetera Infusion Series, semejante a la DBC BrewWise, incorpora un sistema de interfaz inalámbrico que permite al Molino MHG o DBC cargar cierta información en el "chip de programación" que se encuentra dentro del asa del embudo. Dicha información incluye qué sabor de café se está moliendo y qué volumen de la tanda se preparará (medio o completo). Una vez molida la cantidad deseada de café del sabor correcto, el embudo se carga en la cafetera. La información del asa del embudo se transfiere entonces a la cafetera. La cafetera toma entonces esta información y distribuye la cantidad de agua preajustada en la cafetera para ese sabor de café y volumen de la tanda. La cafetera puede programarse para regular diferentes funciones del proceso de preparación de café, como ser temperatura de la preparación de café, volúmenes de preparación de café, porcentajes de derivación, preparación de café por pulsos, etc. Esto permite al operador programar una cierta "receta" para cada tipo de café que ha de prepararse.

La cafetera Infusion Series es capaz de percolar tanto té o café mediante recetas y presenta las siguientes características: Derivación, Pre-Infusion y Pulse Brew, BrewWISE y LCD para lectura digital y programación, junto con las opciones Smart Funnel para café. Otras características son el modo de Energy Savings, compatible con BUNNLink y Smart Reader, Freshness Timer y Sanitation Alert.

ÍNDICE

ICB-DV.................... Máquina de voltaje doble

ICBA....................Máquina de 230 voltios

ICBB....................Máquina de 200 voltios

ICB Twin.................... Máquina de 120/208-240V o 230VCA voltios

AVISOS A LOS USUARIOS

Lea con cuidado y observe todos los avisos en el equipo y en este manual. Todas las etiquetas de los equipos deben conservarse en buenas condiciones. Reemplace las etiquetas ilegibles o dañadas.

This equipment must be installed to comply with the International Plumbing Code of the International Code Council and the Food Code Manual of the Food and Drug Administration (FDA). For models installed outside the U.S.A., comply with the applicable Plumbing /Sanitation Code.

#00656.0000

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable.



#00658.0000

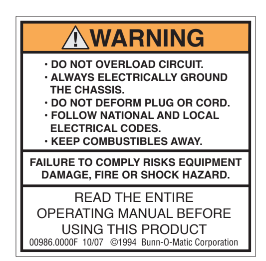
ADVERTENCIA

DESECHE LA JARRA SI:

- ESTÁ CUARTEADA
- RAYADA
- EL AGUA HIRVIÓ HASTA SECARSE
- SE USÓ SOBRE FUEGO DIRECTO O SE EXPUSO A ELEMENTOS ELÉCTRICOS

ELCONTENIDO DEL EMBUDO ESTÁ CALIENTE

LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE COMPRAR O USAR ESTE PRODUCTO. LA FALTA DE CUMPLIMIENTO PUEDE DAR LUGAR A RIESGOS DE LESIONES



#00986.0000

ADVERTENCIA

- NO SOBRECARGUE EL CIRCUITO.
- CONECTE SIEMPRE A TIERRA EL ARMAZÓN O EL ENCHUFE DEL ADAPTADOR.
- NO DEFORME EL ENCHUFE O CORDÓN.
- RESPETE LOS CÓDIGOS ELÉCTRICOS NACIONALES Y LOCALES.
- NO LO ACERQUE A LOS COMBUSTIBLES.

DE NO CUMPLIR CON LO ANTERIOR SE PUEDEN PRODUCIR RIESGOS DE DAÑOS EN LOS EQUIPOS, INCENDIOS O DESCARGAS ELÉCTRICAS.
LEA TODO EL MANUAL DE OPERACIÓN ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO.

CAUTION

For 120/208V or 120/240 volt operation, replace Power Supply Cord only with Bunn-O-Matic part number 01699.0000.

#34072.0000

Para operación con 120/208 V c.a. o 120/240 V c.a., reemplace el cable de alimentación sólo por el número de pieza Bunn-O-Matic 01699.0000.

WARNING

Incorrect programming could result in accidental dispensing of HOT LIQUID.

Trained personnel are to follow instructions provided for software programming.

Use of additional graphic layer requires disabling of appropriate switches.

Read all instructions for additional graphic layer prior to installing and programming.

#39175.0000

La programación incorrecta puede ocasionar la distribución accidental de LÍQUIDO CALIENTE.

El personal capacitado debe seguir las instrucciones provistas para la programación del software.

El uso de la plantilla gráfica adicional requiere la inhabilitación de los interruptores apropiados.

Lea todas las instrucciones correspondientes a la plantilla gráfica adicional antes de la instalación y programación.

FOR USE ONLY ON AN INDIVIDUAL BRANCH CIRCUIT RATED 20 AMPS

#00985.0000

PARA USAR SÓLO EN UN RAMAL DE CIRCUITO INDIVIDUAL CON CAPACIDAD PARA 20 A

WARNING

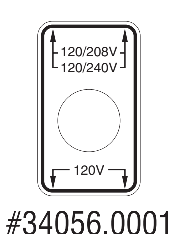
To reduce the risk of electric shock, do not remove or open cover. No user-serviceable parts inside. Authorized service personnel only. Disconnect power before servicing.

#37881.0000

¡ADVERTENCIA!

Para reducir el riesgo de descargas eléctricas, no retire o abra la tapa.
Adentro no hay partes que pueda reparar el usuario.
Sólo personal de mantenimiento autorizado.
Desconecte la unidad de la fuente de alimentación antes de repararla.

AVISOS A LOS USUARIOS (CONT.)



#34056.0001

120/208 o
120/240 V c.a.

120 V c.a.



#03408.0000

ADVERTENCIA
QUITE EL EMBUDO SOLAMENTE



#03409.0000

ADVERTENCIA
Líquido caliente

Optional Field Wiring

120/208-240 V, 13.8-16.8 A, 2900-4050 W
1PH, 3-Wire + GND, 60HZ

#29710.0011

Cableado in-situ opcional
120/208-240 V c.a., 13,8-16,8 A, 2900-4050 W
Monofase, Trifilar, 60HZ

WARNING

Risk of Fire. Use a UL listed grounding type attachment plug, rated 125/250 Vac, 30 A, 1 phase, 4 conductor. Plug to be selected and installed only by qualified service personnel.

38125.0000A 04/05 © 2005 Bunn-O-Matic Corporation

#38125.0000

Riesgo de incendio. Use un enchufe del tipo de conexión a tierra certificado por UL, especificado para 125/250 VCA, 30 A, monofásicos, de 4 conductores. El enchufe debe seleccionarlo e instalarlo sólo personal de servicio calificado.

WARNING

Risk of Fire. Use a UL listed grounding type attachment plug, rated 125/208 Vac, 30 A, 1 phase, 4 conductor. Plug to be selected and installed only by qualified service personnel.

38125.0001A 04/05 © 2005 Bunn-O-Matic Corporation

#38125.0001

Riesgo de incendio. Use un enchufe del tipo de conexión a tierra certificado por UL, especificado para 125/208 VCA, 30 A, monofásicos, de 4 conductores. El enchufe debe seleccionarlo e instalarlo sólo personal de servicio calificado.

WARNING
- FILL WATER TANK BEFORE ENERGIZING
- DO NOT OVERLOAD CIRCUIT
- KEEP AWAY FROM COMBUSTIBLES
- DO NOT DEFORM PLUG OR CORD

SEE INSTRUCTIONS
- FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK
- BREWER ENERGIZED UNLESS UNPLUGGED

#06064.0000

ADVERTENCIA
- LLENE EL TANQUE DE AGUA ANTES DE CONECTARLO
- NO SOBRECARGE EL CIRCUITO
- MANTÉNGALO ALEJADO DE SUSTANCIAS INFLAMABLES
- NO DEFORME EL ENCHUFE NI EL CABLE

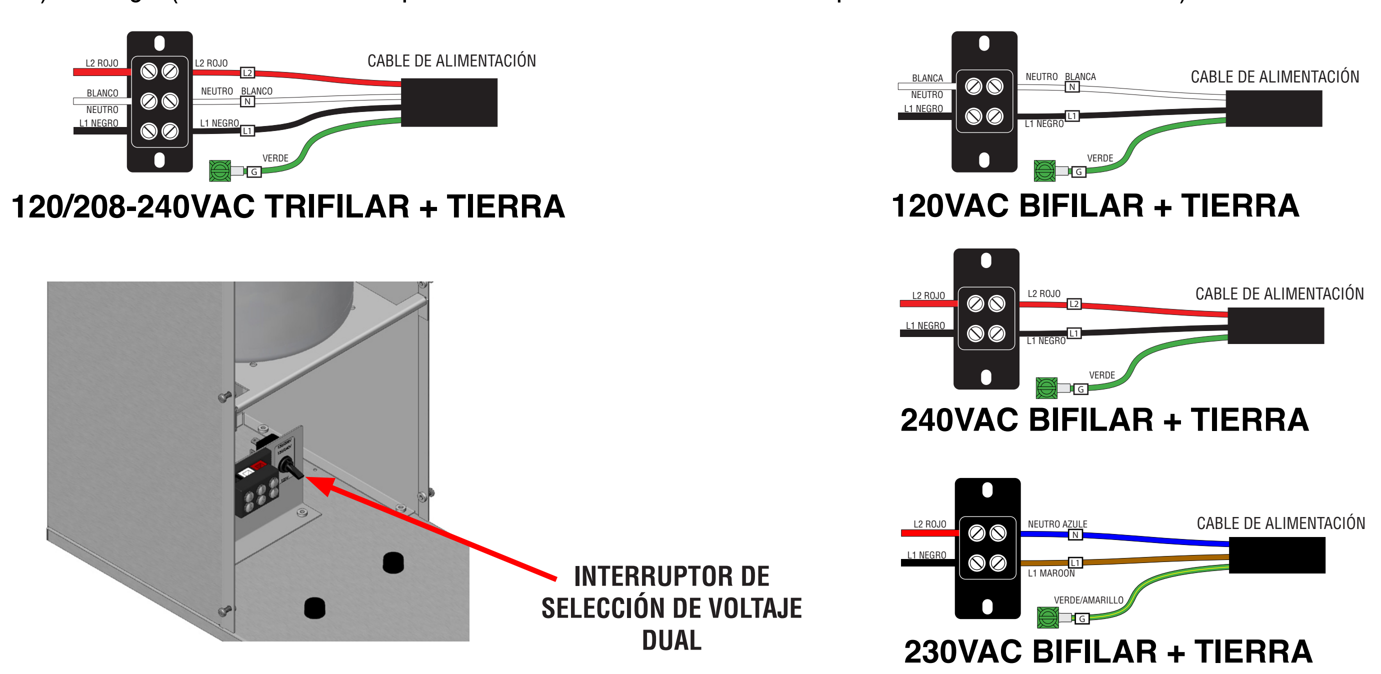
VEA LAS INSTRUCCIONES
- EL INCUMPLIMIENTO DE LO ANTERIOR OCASIONA RIESGO DE INCENDIO, ELECTROCUCIÓN Y DAÑO EN LOS EQUIPOS.
- EL PERCOLADOR ESTÁ ENERGIZADO A MENOS QUE NO ESTÉ ENCHUFADO

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS

Para determinar los requisitos del circuito, consulte la placa de datos del percolador, así como los códigos eléctricos locales y nacionales.

ADVERTENCIA – La cafetera debe quedar desconectada de la fuente de alimentación hasta que se especifique en *Preparación inicial*.

ADVERTENCIA – El cable de alimentación debe ser de tipo flexible SO, SJO, SJTO, HSJO o SJOW, certificado por UL y especificado para 90° C, y la tapa del enchufe de conexión debe estar certificada por UL a fin de evitar riesgos. El cable de alimentación debe ser de por lo menos 91cm (3 pies) de largo y de un máximo de 1,8 m (6 pies) de largo (medido desde el protector contra tirones hasta la tapa del enchufe de conexión).



CONEXIÓN ELECTRICA (Todos los modelos)

PRECAUCIÓN – Una instalación eléctrica indebida dañará los componentes electrónicos. La garantía no cubre los daños causados por las conexiones eléctricas incorrectas.

1. Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico.
2. Determine el servicio eléctrico disponible en el lugar.
3. (Modelos DV únicamente) Seleccione el voltaje deseado de la unidad en función en el servicio eléctrico disponible en el lugar.
4. Utilizando un voltímetro, compruebe la tensión y la codificación por color de cada conductor en la fuente de suministro eléctrico.
5. Retire el panel de acceso frontal para acceder al bloque de terminales.
6. Pase el cable de alimentación por el protector contra tirones y conéctelo al o a los bloques de terminales.
7. Conecte el cable de alimentación al bloque de terminales como se muestra.
8. Antes de continuar, verifique el voltaje en el bloque de terminales de cableado en el terreno.
9. (Modelos DV únicamente) Vuelva a colocar el interruptor de selección de voltaje en la posición apropiada y vuelva a colocar el panel de acceso.
10. Si hay que conectar tuberías más adelante, asegúrese de que la cafetera esté desconectada del suministro eléctrico. Si se conectaron las tuberías, la cafetera esta lista para la Preparación inicial.

REQUERIMIENTOS DE LA CE

- Este artefacto debe instalarse en lugares donde pueda ser vigilado por personal capacitado.
- Para que funcione correctamente, este artefacto debe instalarse en un lugar donde la temperatura esté entre 5 y 35°C.
- Para que el funcionamiento sea seguro, el artefacto no debe inclinarse más de 10°.
- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en todos los códigos eléctricos locales y nacionales.
- Este artefacto no debe limpiarse con chorros de agua.
- Este artefacto no está diseñado para usar por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o inexpertas o con falta de conocimientos, a menos que hayan recibido de la persona responsable por su seguridad instrucciones relativas al uso de este artefacto.
- Se recomineda a los adultos extremar cuidados para evitar que los niños jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña, para evitar peligros, debe reemplazarlo el personal del fabricante o su agente de servicio autorizado por un cable especial disponible del fabricante o su agente de servicio autorizado.

REQUISITOS DE TUBERÍAS

Estas cafeteras deben conectarse a un sistema de agua fría con una presión de operación entre 20 y 90 lb/pulg2 (138 y 620 kPa) de una tubería de suministro de ½” o mayor. Se debe instalar una válvula de paso en la tubería antes de la cafetera. Instale un regulador de presión en la tubería cuando la presión sea mayor que 620 kPa (90 lb/pulg2) para reducirla a 345kPa (50lb/pulg2). La conexión de entrada de agua es de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA). Para mayor conveniencia, se provee un adaptador acodado para convertirla en una conexión abocinada de ¼”. Bunn-O-Matic no recomienda usar un suministro de agua de ósmosis inversa o agua desionizada para este equipo. **SE REQUIERE: Un caudal de 3,78 l/min (1,0 gal/min) proveniente de la tubería de suministro de agua.**

NOTA - Bunn-O-Matic recomienda un tubo de cobre de 9,5 mm (3/8”) para instalaciones a partir de la tubería de suministro de agua de 12,7 mm (½”). La inclusión de un tubo de cobre enrollado compacto en la línea de agua facilitará el movimiento de la cafetera para limpiar el mostrador. Bunn-O-Matic no recomienda usar una válvula de montura para instalar la cafetera. El tamaño y la forma del orificio hecho en la tubería de suministro por este tipo de dispositivo pueden limitar el paso de agua.

Este equipo debe instalarse de acuerdo al Código Internacional de Plomería del International Code Council (Consejo Internacional de Códigos) y el Manual de Códigos de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE.UU. (FDA). Para los modelos instalados fuera de EE.UU., debe cumplirse el código sanitario y de plomería aplicable.

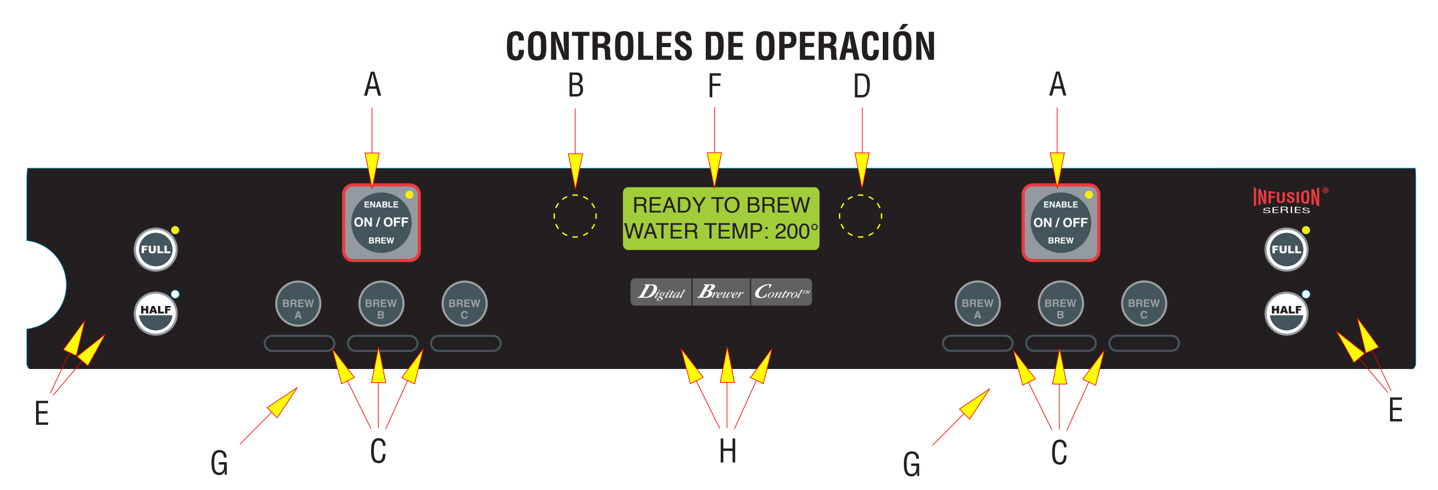
CONEXIÓN DE TUBERÍAS

1. Lave la tubería de agua.
2. Fije firmemente el conjunto del adaptador acodado a la tubería de suministro de agua de 1/4".
3. Fije firmemente el conjunto del adaptador acodado a la conexión de 0.75-11.5 NH (ROSCA DE MANGUERA) de la parte trasera de la cafetera.
4. Abra el suministro de agua

DRENAJE DEL TANQUE

1. Afloje los tornillos que sujetan el panel de acceso frontal. Retire el panel.
2. Apriete la abrazadera de cierre blanca de la manguera larga que va entre el tanque y el solenoide de entrada.
3. Desconecte la abrazadera de la manguera y la manguera del solenoide de entrada.
4. Coloque el extremo de la manguera de drenaje en un recipiente con capacidad de 13,25 l (3,5 galones, modelos simples) o 22,7 l (6,0 galones, modelos dobles) como mínimo.
5. Suelte la abrazadera blanca para drenar el agua del tanque.
6. Cuando el tanque quede vacío, vuelva a colocar la manguera en el solenoide y apriete la abrazadera.
7. Vuelva a colocar el panel frontal y apriete los tornillos.

CONTROLES DE OPERACIÓN



NOTE – Para modelos simples, refiérase al lado izquierdo del modelo doble.

A. INTERRUPTOR ENABLE BREW ON/OFF (Activación y desactivación de la percolación)
Al pulsar el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF" (se enciende el indicador) se activa el circuito de percolación (de ese lado del modelo doble) y se energiza el circuito de llenado del tanque. Al pulsarlo nuevamente (se apaga el indicador) se detiene el llenado del tanque y la percolación. Al detener un ciclo de percolación después de que haya empezado, no se detiene el paso de agua a la jarra hasta que se vacíe el embudo. La pulsación de este interruptor durante la programación del percolador provoca la salida de la preparación y el retorno a la pantalla principal.

NOTA -- Se dispone de una cantidad limitada de agua caliente en la llave cuando el interruptor "ENABLE BREW ON/OFF" está en la posición “OFF" (apagado), debido a que el tanque no se rellena.

B. PROGRAMACIÓN (lado izquierdo)
Este interruptor oculto puede utilizarse para desplazarse hacia atrás por la lista de funciones mientras se esté en modo de programación.

C. BREW (Percolación) (A,B,C)
Cuando el interruptor “ENABLE BREW ON/OFF” está en ON y la pantalla principal está visible, la pulsación y liberación momentánea de este interruptor inicia un ciclo de percolación del lado seleccionado.

D. PROGRAMACIÓN (lado derecho)
Pulsando y manteniendo pulsado este interruptor se puede ingresar a los menús de programación. Pulsando y soltando el interruptor se accede paso a paso a cada pantalla de función en el modo de programación.

E. INTERRUPTORES DE SELECCIÓN DE PORCIONES
Al pulsar el interruptor correspondiente a porciones Half (Media) o Full (Completa), se selecciona la cantidad de producto que se desea preparar en el lado seleccionado. La pulsación de un interruptor diferente después que se haya iniciado un ciclo de percolación no cambia la porción de percolación en marcha. La luz indica la porción seleccionada a percolarse. También se utiliza en la programación para ajustar los valores en ambos tamaños de porciones.

F. PANTALLA DE FUNCIONES
Ésta es la pantalla que muestra las diferentes funciones del percolador y permite realizar la programación.

G. BOBINA SENSORA DEL EMBUDO
Se emplea para “recibir” la información del asa del Smart Funnel, tarjetas de recetas y tarjetas de anuncios.

H. INTERRUPTORES DE LA PANTALLA DE FUNCIONES
Digital: Este interruptor se usa para seleccionar las opciones (NO/-) que aparecen en la pantalla durante la programación.
Brewer: Este interruptor se usa para seleccionar opciones (DONE) que aparecen en la pantalla durante la programación.
Control: Este interruptor se usa para seleccionar opciones (YES/+) que aparecen en la pantalla durante la programación.

PREPARACIÓN INICIAL

1. Introduzca un embudo vacío en los rieles del embudo.
2. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
3. Conecte el percolador a la fuente de alimentación. Asegúrese que el interruptor ON/OFF esté en ON (LED encendido).
4. El agua pasará al tanque y se detendrá cuando éste alcance su máxima capacidad. En la pantalla se visualizará **PLEASE WAIT... TANK FILLING** hasta que el tanque se llene de agua.
5. Espere aproximadamente veinte y cinco minutos para que se caliente el agua del tanque a la temperatura apropiada. La pantalla mostrará **READY TO BREW...WATER TEMP: (LISTA PARA PREPARAR CAFÉ.. TEMP. DEL AGUA) 200°** cuando el tanque se encuentre a temperatura de operación. Durante este tiempo goteará un poco de agua desde el embudo; esto es debido a la expansión y no deberá ocurrir en lo sucesivo.
6. Ponga un recipiente pequeño debajo de la llave y abra la palanca de la llave. Suéltela cuando oiga que el tanque se está rellenando.
7. Los valores de volúmenes y flujos de agua se han prefijado en fábrica. Si necesita aumentar o disminuir el volumen, consulte la sección de este manual de Ajuste de Volúmenes de Preparación de Café.
8. La cafetera está lista ahora para ser utilizada según las instrucciones de preparación de café.

La temperatura del agua de percolación está predeterminada en fábrica a 200°F (93,3° C). En áreas de mayor altitud será necesario disminuir esta temperatura para evitar que hierva. Para ajustar la temperatura del agua de percolación debe usar como guía este cuadro.

Altitud	Punto de ebullición del agua		Temperatura del agua recomendada	
(Pies)	° F	° C	° F	° C
-1000	213.8	101.0	200	93.3
-500	212.9	100.5	200	93.3
0	212.0	100.0	200	93.3
500	211.1	99.5	200	93.3
1000	210.2	99.0	200	93.3
1500	209.3	98.5	200	93.3
2000	208.4	98.0	200	93.3
2500	207.4	97.4	200	93.3
3000	206.5	96.9	199	92.8
3500	205.6	96.4	198	92.2
4000	204.7	95.9	197	91.7
4500	203.8	95.4	196	91.1
5000	202.9	94.9	195	90.6
5500	201.9	94.4	195	90.6
6000	201.0	93.9	194	90.0
6500	200.1	93.4	193	89.4
7000	199.2	92.9	192	88.9
7500	198.3	92.4	191	88.3
8000	197.4	91.9	190	87.8
8500	196.5	91.4	189	87.2
9000	195.5	90.8	188	86.7
9500	194.6	90.3	187	86.1
10000	193.7	89.8	186	85.6

VISUALIZACIÓN DE RECETAS ASIGNADAS Y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN

1. Asegúrese de que el interruptor de ON/OFF (Encendido/apagado) esté en OFF (LED apagado).
2. Presione y mantenga BREW A (Percolación A). La pantalla mostrará el nombre de la receta asignada a la percolación A mientras el INTERRUPTOR NO ESTÉ ENCENDIDO. Esto es para indicar que no puede iniciarse la percolación mientras que el interruptor ON/OFF esté en OFF.
3. Repita para BREW B (Percolación B) y BREW C (Percolación C).
4. (Modelos dobles únicamente) Repita los pasos 1 – 3 para el otro lado.
5. Asegúrese que el interruptor ON/OFF esté en OFF. Para ver el número de identificación de la máquina, presione y mantenga el botón oculto izquierdo hasta que en la pantalla se visualice: **ANXXXXXX...NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN**. Suelte el botón izquierdo oculto.
6. Luego de 5 segundos de espera, en la pantalla se visualizará: **ICBXXXXXX**. Éste es el número de serie de la máquina.

PERCOLACIÓN DE CAFÉ

SIN UN SMART FUNNEL Y UN MOLINO MHG o DBC:

1. Comience cada ciclo de percolación con un embudo de percolación vacío.
2. Introduzca un filtro BUNN en el embudo.
3. Eche el café fresco en el filtro y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo hasta que haga tope.
5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6. El interruptor “ENABLE BREW ON/OFF del lado seleccionado debe estar en ON. Escoja el volumen de la tanda deseada.
7. Pulse momentáneamente y suelte el botón BREW (Percolación). Puede haber algunos casos en que el ciclo de percolación no empiece cuando se pulse BREW:
   a. **EL INTERRUPTOR NO ESTÁ EN ON** – El interruptor ON/OFF debe estar en ON.
   b. **TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN DEMASIADO BAJA** – espere hasta que caliente o cancele la opción **BREW LOCKOUT** (Bloqueo de la percolación) (página 17).
   c. **REVISE EL EMBUDO** – retire el embudo, quite el café usado y coloque café fresco.
   d. **DESACTIVADA** – Seleccione un botón de percolación o un tamaño de porción diferentes.
8. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes arriba mencionados, se leerá **NOW BREWING** (Percolando) y el tiempo restante del ciclo de percolación.
9. Enseguida de la percolación habrá una cuenta regresiva de tiempo de goteo **DRIPPING** (Goteando) que muestra el tiempo restante para que no gotee más café desde la punta del embudo.
10. Retire cuidadosamente el embudo de percolación y deseche el café molido y el filtro sólo después de que se detiene visiblemente el goteo.

CON UN SMART FUNNEL Y UN MOLINO G9-2T DBC o MHG:

1. Escoja el tamaño de porción pequeña sobre el molino.
2. Introduzca un filtro BUNN en el embudo.
3. Muela la cantidad escogida de café fresco en el Smart Funnel usando el G9-2T DBC o el MHG con Smart Funnel y nivele el café molido sacudiéndolo suavemente.
4. Deslice el embudo en los rieles del embudo. El percolador leerá el nombre del café y el tamaño del café molido a través de un circuito integrado ubicado en el asa del embudo.

NOTA: El percolador hará coincidir el tamaño de la porción de percolación con el tamaño de la porción del molino.

MOLINO	PERCOLADOR
Pequeña	Media porción
Mediana	Porción completa
Grande	*Porción completa

*Si se pulsa BREW con una porción grande del molino, aparecerá en la pantalla: **INCORRECT GRIND…BATCH SIZE WRONG** (Molido incorrecto…Tamaño de porción incorrecto) y luego **PRESS BREW TO BREW ANYWAY** (Pulse BREW para percolar de todos modos).

5. Ponga una jarra vacía debajo del embudo.
6. El interruptor “ENABLE BREW ON/OFF del lado seleccionado debe estar en ON.
7. Pulse momentáneamente y suelte el botón BREW. Puede haber algunos casos en que el ciclo de percolación no empiece cuando se pulse BREW:
   a. **EL INTERRUPTOR NO ESTÁ EN ON** – El interruptor “ENABLE BREW ON/OFF” debe estar en ON.
   b. **TEMPERATURA DE PERCOLACIÓN DEMASIADO BAJA** – espere hasta que caliente o cancele la opción **BREW LOCKOUT** (Bloqueo de la percolación) (página 17).
   c. **REVISE EL EMBUDO** – retire el embudo, quite el café usado y coloque café fresco.
   d. **MOLIDO INCORRECTO –** Indica que se molió una porción grande usando el molino. Verifique el tamaño de la porción y el peso del café molido.
8. Si no aparece en pantalla ninguno de los mensajes arriba mencionados, se leerá **NOW BREWING** (Percolando) y el tiempo restante del ciclo de percolación.
9. Enseguida de la percolación habrá una cuenta regresiva de tiempo de goteo **DRIPPING** (Goteando) que muestra el tiempo restante para que no gotee más café desde la punta del embudo.
10. Retire cuidadosamente el embudo de percolación y deseche el café molido y el filtro sólo después de que se detiene visiblemente el goteo.

LIMPIEZA

1. Se recomienda usar un paño humedecido enjuagado en un detergente líquido suave no abrasivo para limpiar todas las superficies de los equipos Bunn-O-Matic. NO LIMPIE este equipo con un dispositivo de agua a presión.
2. Inspeccione y limpie cada cabeza de rociado. Los agujeros de la cabeza de rociado deben estar siempre abiertos.

NOTA: Las acumulaciones en la cabeza de rociado y la conexión pueden restringir el flujo de agua e incidir sobre la percolación del café. Para obtener buenos resultados consistentes, limpie la cabeza de rociado y la conexión semanalmente. Al realizar una inspección visual, puede parecer que para luz a través de todos los agujeros de la placa de la cabeza de rociado, pero una película delgada de residuos puede dejar pasar la luz pero impedir el flujo de agua.

3. Desconecte la cabeza de rociado del percolador. Desármela retirando el sello.
4. Use el extremo puntiagudo de la herramienta de limpieza para remover los depósitos minerales de los agujeros de la cabeza.
5. Inserte el extremo largo de la herramienta en la conexión de la cabeza de rociado y hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.
6. Inserte el extremo corto de la herramienta en las conexiones de la derivación hágala girar varias veces para remover los depósitos minerales de la conexión.
7. Vuelva a armar y conectar la cabeza de rociado. Sólo es necesario apretar la cabeza con la mano.

Vea Manual de programación para la rutina de calibración, para verificar que el caudal de la cabeza de rociado coincida con el caudal programado. Puede ser necesario recalibrar el percolador debido a la acumulación de depósitos calcáreos. Si se limpió y se removieron los residuos acumulados en el percolador, el mismo debe recalibrarse para obtener los volúmenes deseados.

PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA

La programación de esta cafetera se divide en dos niveles. En el nivel 1 hay una función. A todas las demás funciones se accede en el nivel 2.

Las siguientes pantallas de funciones están en orden de aparición. Cada pantalla tiene instrucciones de cómo acceder a las diversas funciones de la cafetera y los procedimientos para programarlas.

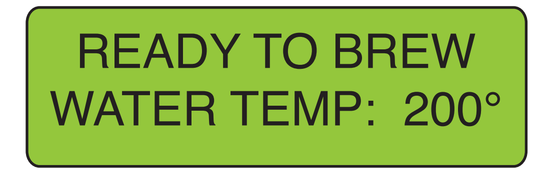
NOTAS DE PROGRAMACIÓN IMPORTANTES
- LEA ATENTAMENTE -

Para salir del modo de programación en cualquier momento, pulse y suelte el botón ON/OFF (ENCENDIDO/APAGADO) ubicado en el panel frontal de interruptores. La pantalla volverá a la PANTALLA PRINCIPAL.

Si durante la configuración de la cafetera no se pulsa ninguno de los cinco interruptores de programación durante un minuto, la programación de la pantalla de funciones que se está ajustando aborta y la pantalla regresará a la PANTALLA PRINCIPAL.

Recuerde colocar siempre un recipiente y un embudo debajo del rociador cuando opere el percolador durante el ajuste de CALIBRAR CAUDAL y la prueba de las válvulas de café y de derivación en HERRAMIENTAS DE SERVICIO/PROBAR SALIDAS.

PANTALLA PRINCIPAL





P2426

LISTA PARA PREPARACIÓN DE CAFÉ
TEMP. DEL AGUA: 200°

Esta pantalla aparece cuando el percolador está listo para usar. Esta pantalla muestra la temperatura del agua del tanque. Cuando el agua del tanque alcanza la temperatura ajustada debida, la pantalla cambiará de **HEATING (CALENTANDO)** a **READY TO BREW (LISTO A PERCOLAR)**.



Para obtener información adicional, puede descargar el manual de programación en www.bunn.com

INTERRUPTOR DE BLOQUEO DE PROGRAMACIÓN (ubicado en la tarjeta de módulo de memoria en las unidades anteriores al N/S ICB001330 y en la tarjeta principal en las unidades con N/S ICB001330 y posteriores)

Este interruptor se puede usar para impedir el acceso a los niveles de programación de la cafetera. Una vez programados todos los ajustes de percolación correctos, el operador puede colocar el interruptor en posición "ON" para prohibir que alguien cambie los ajustes. Con el interruptor en la posición "ON", igualmente se puede acceder a los menús de programación para ver los parámetros vigentes. Sin embargo, no se guardará ningún cambio.



P3048

Para obtener información de PROGRAMACIÓN más avanzada, consulte el manual de programación 41581.0001 en www.bunn.com

PROGRAMACIÓN DE LA CAFETERA (cont.)

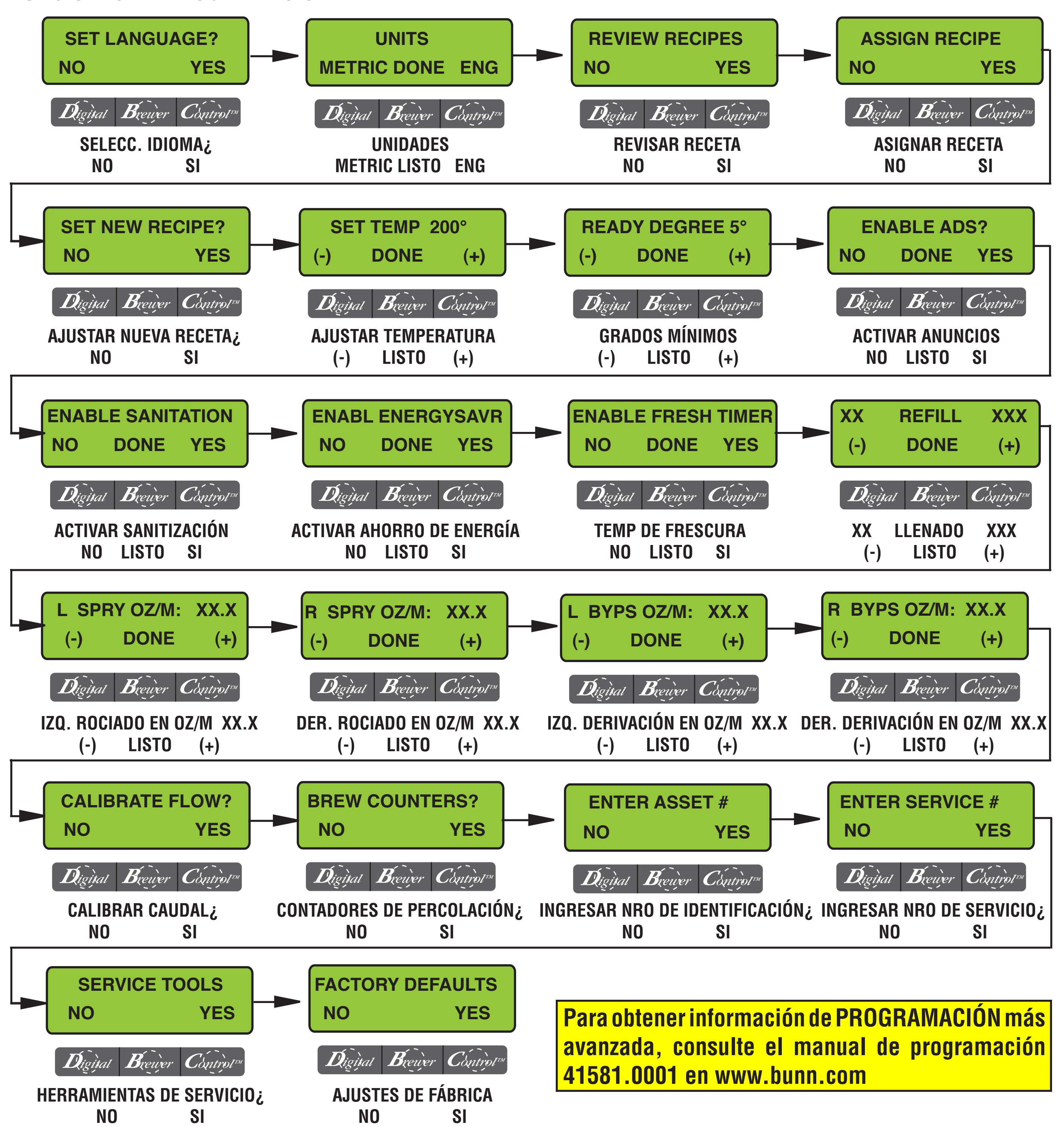
FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN – DIAGRAMA DE FLUJO

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 1

BREW LOCKOUT?
NO DONE YES

BLOQUEO DE PERCOLACIÓN
NO LISTO SI

FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN - NIVEL 2



Para obtener información de PROGRAMACIÓN más avanzada, consulte el manual de programación 41581.0001 en www.bunn.com